

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**



**СИЛАБУС ОBOB'ЯЗKOBOTO OCBITHЬOTO KOМПОНЕНТУ  
«Устаткування закладів готельно - ресторанного господарства»**

Мова навчання – *українська*

Шифр та найменування галузі знань *24 «Сфера обслуговування»*

Код та найменування спеціальності *241 «Готельно-ресторанна справа»*

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»

Ступінь вищої освіти *бакалавр*

Затверджено на засіданні

Методичної Ради зі спеціальності *241 Готельно-ресторанна справа*  
*галузі знань 24 Сфера обслуговування*

«30»05 . 2024 р. протокол №3 .

Реєстраційний номер в навчальному відділі К 28 - 16

## 1. Загальна інформація

**Кафедра:** [Процесів, обладнання та енергетичного менеджменту](#)

**Викладач:** Резнік Костянтин Вікторович, доцент., кандидат технічних наук.

**Контакти:**  
rezkon1960@gmail.com  
+38 (048) 712-41-29П  
+38(067) 984-96-72



### [Профайл:](#)

Освітній компонент викладається на 3 курсі у 5 семестрі

Кількість: кредитів – 3, годин – 90

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні	практичні
денна	32	10	-	22
заочна	12	6	-	6
Самостійна робота, годин	Денна – 58		Заочна - 78	

### [Розклад занять](#)

## 2. Анотація освітнього компоненту

Обов'язковий освітній компонент «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» складений для галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності – 241 «Готельно-ресторанна справа». Ступінь вищої освіти – бакалавр

Предметом вивчення навчальної дисципліни є надання знань щодо процесів та оснащення закладів готельно-ресторанного господарства відповідним устаткуванням.

Освітній компонент «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» базується на знаннях, отриманих здобувачем вищої освіти в результаті вивчення освітніх компонент: «Вища математика», «Фізика», «Екологія».

## 3. Мета освітнього компоненту

Метою викладання навчальної дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» є набуття студентами необхідних знань і навичок щодо вибору, розміщення устаткування для готелів, а також навичок, пов'язаних з вибором, експлуатацією, розміщенням механічного, теплового, холодильного і торговельного устаткування для закладів ресторанного господарства; підготовка спеціалістів, спроможних знати й вирішувати питання використання нових видів машин і апаратів.

Курс забезпечений презентаціями лекцій та відеороликами про устрій та роботу технологічного обладнання галузі, засоби та приладдя вимірювань.

## 4. Компетентності та програмні результати навчання

У результаті вивчення навчальної дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» здобувач вищої освіти може отримати наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в [Стандарті вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»](#) та [освітньо-професійній програмі «Готельно-ресторанна справа»](#) підготовки бакалаврів за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа .

## Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризуються комплексністю та невизначеністю умов.

### Загальні компетентності:

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

### Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

СК10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

### Програмні результати навчання:

РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

РН16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

## 5. Інформаційний обсяг освітнього компоненту

### 5.1 Перелік лекційних занять

Тема	Зміст теми	Кількість годин	
		денна	заочна
<b>Змістовний модуль 1. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства</b>			
1	Оснащення готельного номера побутовими приладами, аудіо- та відеотехнікою.	2	1
2	Устаткування для клінінга. Мийне та очищувальне устаткування для ресторанів.	2	2
3	Подрібнювальне та різальне устаткування для ресторанів.	2	1
4	Смажильно-пекарське устаткування. Пароконвектомати.	2	1
5	Холодильне устаткування.	2	1
<b>Разом за ОК:</b>		<b>10</b>	<b>6</b>

### 5.3 Перелік практичних робіт

№ з/п	Назва теми практичної роботи	Кількість годин	
		денна форма навчання	заочна форма навчання

1	Класифікація устаткування закладів готельно-рестораного господарства.	2	1
2	Мийне та очищувальне устаткування. Картоплеочисна машина.	4	1
3	Подрібнювальне та різальне устаткування. Овочерізальна машина.	4	1
4	Машина для різання та подрібнення тваринної сировини.	4	1
5	Устаткування для перемішування, замішування та дозувально-формувальне устаткування. Автомат для виготовлення пельменів.	4	1
6	Машини та механізми для просіювання борошна.	4	1
<b>Всього за ОК</b>		<b>22</b>	<b>6</b>

#### 5.4 Перелік завдань до самостійної роботи

№ з/п	Назви тем рефератів	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Ваговимірювальне, контрольно-касове устаткування закладів готельно-рестораного господарства..	4	5
2	Оснащення драйв-сервісу закладів готельно-рестораного господарства.	4	5
3	Призначення та принцип дії електричних побутових приладів, їхня класифікація та номенклатура.	4	5
4	Засоби внутрішнього зв'язку (у т. ч. внутрішнього зв'язку) на підприємствах готельного господарства. Радіофікація й телебачення.	4	5
5	Вимоги, що висуваються до аудіо- та відеотехніки, яка встановлюється в житлових приміщеннях готелів: класифікація, принцип дії, правила експлуатації та техніки безпеки.	4	5
6	Сміттєвід на підприємствах готельного господарства. Класифікація й обладнання сміттєводу, його експлуатація.	4	5
7	Пилоприбирання. Обладнання систем центрального пилоприбирання. Побутові і професійні пилососи.	4	5
8	Сутність процесу миття овочів. Конструктивні особливості овочемийних машин, загальні правила експлуатації.	4	5
9	Сутність процесу миття посуду. Класифікація посудомийних машин. Особливості будови та роботи посудомийних машин періодичної та безперервної дії, правила їхньої експлуатації. Технічні характеристики посудомийних машин різних видів, галузь їх використання	4	5
10	Принцип роботи та правила експлуатації рибочисток.	4	5
11	Класифікація машин для отримання пюреподібних продуктів залежно від способу їх обробки.	3	5
12	Класифікація різального устаткування. Різальні інструменти, їх характеристика, сфера застосування. Вимоги, що висуваються до нарізання плодів та овочів. Конструктивні особливості дискових, роторних, пуансонних і комбінованих овочерізальних машин.	3	5
13	Призначення м'ясорозпушувачів, галузь застосування, правила експлуатації, технічні характеристики.	3	5
14	Конструктивні особливості хліборізальних машин різних видів, їх робота, правила експлуатації та технічні характеристики.	3	5
15	Плити, сковороди, фритюрниці: призначення, класифікація, конструктивні особливості, правила експлуатації, основні техніко-економічні та експлуатаційні показники роботи.	3	4
16	Призначення, класифікація ПЧ-апаратів. Грилі, шашличні печі, тостери, ростери, конструктивні особливості, правила експлуатації.	3	4
<b>Всього за ОК:</b>		<b>58</b>	<b>78</b>

## 6. Система оцінювання та вимоги

Контроль успішності навчання здобувача проводиться у формах вхідного, поточного і підсумкового контролів.

Вхідний контроль якості навчання здійснюється на початку курсу проведенням перевірки залишкових знань здобувачів за ОК, що забезпечують вивчення даного освітнього компоненту (діагностика первинних знань здобувачів).

Формами поточного контролю є:

- письмові контрольні роботи за окремими темами або модульні контрольні роботи;
- виконання і захист практичних робіт;
- усне опитування;

Підсумковий контроль – *екзамен*.

### Нарахування балів:

Вид роботи, що підлягає контролю	Максимальна кількість оціночних балів	
	денна	заочна
<b>Змістовний модуль 1. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.</b>		
Лекційний курс *	25	15
Практичні роботи*	30	15
Самостійна робота*	15	40
Всього за змістовним модулем 1	<b>70</b>	<b>70</b>
Екзамен	<b>30</b>	<b>30</b>
<b>Всього</b>	<b>100</b>	<b>100</b>

\*Є можливість визнання результатів неформальної освіти відповідно до п.2 [Положення про порядок перезарахування результатів навчання \(навчальних дисциплін\) в Одеському національному технологічному університеті](#).

### Критерії оцінювання програмних результатів навчання здобувачів

#### Критерії оцінювання лекційного курсу (оцінювання однієї лекції)

<b>4,5 - 5 балів</b>	<i>Активна та систематична робота на лекціях, відповіді на питання правильні, повні та актуалізовані за змістом і часом.</i>	відмінно
<b>4,0 - 4,4 бала</b>	<i>Активна але несистемна робота на лекціях, відповіді на питання правильні проте не завжди точні або неповні або узагальнені.</i>	добре
<b>2,5 – 3,9 бала</b>	<i>Добра періодична робота на лекціях, відповіді в основному неповні, при відповідях допущено багато помилок.</i>	задовільно
<b>0-2,4 бала</b>	<i>Лекція не відпрацьована або дані незадовільні відповіді</i>	незадовільно

**Практичні роботи (оцінювання однієї роботи)**

<b>4,5 - 5 балів</b>	<i>Практична відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді.</i>	відмінно
<b>4,0 - 4,4 бала</b>	<i>Практична відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності</i>	добре
<b>2,5 – 3,9 бала</b>	<i>Практична відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки</i>	задовільно
<b>0-2,4 бала</b>	<i>Практична не відпрацьована або дані незадовільні відповіді</i>	незадовільно

**Самостійна робота (оцінювання реферату)**

<b>Денна 12-15 балів</b>	<b>Заочна 30-40 балів</b>	<i>Самостійна робота виконана відповідно обраній темі, зауважень немає</i>	відмінно
<b>8-11 балів</b>	<b>20-29 балів</b>	<i>Самостійна робота виконана, при відповіді допущені неточності</i>	добре
<b>4 - 7 бала</b>	<b>10-19 балів</b>	<i>Самостійна робота виконана, відповіді неповні, допущені помилки</i>	задовільно
<b>0 - 3 бала</b>	<b>0-9 балів</b>	<i>Самостійна робота виконана на низькому рівні, відповіді незадовільні.</i>	незадовільно

**Підсумковий контроль – екзамен(оцінювання для денної та заочної форм навчання)**

<b>27-30 балів</b>	<i>Здобувач демонструє повні й глибокі знання навчального матеріалу, достовірний рівень розвитку умінь і навичок, правильне й обґрунтоване формулювання практичних висновків, вміння приймати необхідні рішення в різних нестандартних ситуаціях, вільне володіння науковими термінами, високу комунікативну культуру</i>	відмінно
<b>23-26 балів</b>	<i>Здобувач виявляє децю обмежені знання навчального матеріалу, допускає окремі несуттєві помилки й неточності</i>	добре
<b>20-22 балів</b>	<i>Здобувач засвоїв основний навчальний матеріал, володіє необхідними умінями та навичками для вирішення стандартних завдань, проте при цьому допускає неточності, не виявляє самостійності суджень, демонструє недоліки комунікативної культури</i>	задовільно
<b>0-19 балів</b>	<i>Здобувач не володіє необхідними знаннями, умінями й навичками, науковими термінами, демонструє низький рівень комунікативної культури</i>	незадовільно

## 7. Засоби діагностики успішності навчання

**Методи навчання**, які використовуються у процесі проведення занять, а також самостійних робіт за ОК:

**Лекційні заняття:** *Словесні методи: розповідь, пояснення, бесіда, дискусія; Наочні: ілюстрація, спостереження, демонстрація; пояснювально-демонстративний метод, проблемний виклад.*

**Практичні заняття:** *виконання лабораторних дослідів з наступним захистом результатів досліджень. аналіз конкретних ситуацій.*

**Самостійна робота:** *робота з навчально-методичними матеріалами, реферування.*

## 8. Інформаційні ресурси

### Базові (основні):

1. Механічне обладнання [Електронний ресурс] : навч. посіб. / Д. В. Дмитревський, Д. В. Горелков, В. В. Гузенко, В. М. Червоний ; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. — Харків : ХДУХТ, 2020. — 198 с.

Мова: Українська Шифр: 64(075) Авторський знак: М55

2. Обладнання закладів ресторанного господарства. Оцінка технічного рівня [Текст] : навч. посіб. / О. В. Кузьмін, В. В. Кійко, Акімова та ін. ; Нац. ун-т харч. технологій, Приват. акціонер. т-во "ВНЗ "Міжрегіон. акад. упр. персоналом". — Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2019. — 276 с. : табл., рис. — Бібліогр.: с. 265-273.

Мова: Українська Шифр: 64(075) Авторський знак: О-16

3. Енергоефективна побутова техніка в готельних комплексах [Текст] : навч. посіб. / Н. О. Перетяка, Л. В. Коломієць, К. Ф. Боряк та ін. ; за заг. ред. Л. В. Коломієця ; Одес. держ. акад. техн. регулювання та якості. — Одеса : Бондаренко М.О., 2019. — 250 с. : табл., рис. — Бібліогр.: с. 206-208.

Мова: Українська Шифр: 64(075) Авторський знак: Е62

4. Хомічук, Віктор Андрійович

Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства : метод. вказівки до самот. роботи з розділів "Мийне й очищувальне устаткування для ресторанів. Подрібнювальне та різальне устаткування для ресторанів" [Електронний ресурс] : для студентів спец. 241 "Готельно-ресторанна справа" / В. А. Хомічук, О. М. Всеволодов ; відп. за вип. О. Г. Бурдо ; Каф. процесів, обладнання та енергетичного менеджменту. — Одеса : ОНАХТ, 2021. — 32 с.

Мова: Українська Шифр: 64(07) Авторський знак: Х76

5. Хомічук, Віктор Андрійович

Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства : метод. вказівки до самот. роботи з розділів "Оснащення готельного номеру побутовими приладами, аудіо- та відеотехнікою. Устаткування для клінінга" [Електронний ресурс] : для студентів спец. 241 "Готельно-ресторанна справа" / В. А. Хомічук, О. М. Всеволодов ; відп. за вип. О. Г. Бурдо ; Каф. процесів, обладнання та енергетичного менеджменту. — Одеса : ОНАХТ, 2021. — 26 с.

Мова: Українська Шифр: 64(07) Авторський знак: Х76

### Додаткові:

1. Устаткування підприємств харчування [Текст] : практикум : навч. посіб. Ч. 2 : Теплове устаткування / Г. В. Дейниченко, Н. О. Афукова, Г. М. Постнов та ін. ; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. — Київ : Інкос, 2016. — 384 с. : табл., рис. — Бібліогр.: с. 381-382.

Мова: Українська Шифр: 64(076.5) Авторський знак: У79

2. Устаткування закладів ресторанного господарства [Текст] : навч. посіб. / С. Л. Шаповал, І. І. Тарасенко, А. А. Мазаракі ; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. — Київ : КНТЕУ, 2014. — 640 с. — ISBN 978-966-629-586-9.

Мова: Українська Шифр: 64(075) Авторський знак: У79

3. Устаткування закладів ресторанного господарства [Текст] : навч. посіб. / І. О. Конвісер, Г. А. Бублик, Т. Б. Паригіна, Ю. М. Григор'єв ; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. —

Київ : КНТЕУ, 2009. — 566 с.

Мова: Українська Шифр: 64(075) Авторський знак: У79

4. Проектування закладів ресторанного господарства [Текст] : навч. посіб. / І. М. Калугіна, А. Д. Салавеліс, О. О. Фесенко, В. М. Лисюк. — Одеса : Освіта України, 2019. — 308 с. : табл., рис. — Бібліогр.: с. 242-250.

Мова: Українська Шифр: 64(075) Авторський знак: П79

5. Хомічук, Віктор Андрійович

Методичні вказівки для самостійної роботи, виконання практичних завдань та індивідуального навчально-дослідницького завдання з курсу "Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства" [Електронний ресурс] : для студентів проф. напряму підгот. 6.140101 / В. А. Хомічук, О. М. Всеволодов ; відп. за вип. О. Г. Бурдо ; Каф. процесів, обладнання та енергетичного менеджменту. — Одеса : ОНАХТ, 2016. — 1 електрон. опт. диск (CD-ROM): 21 с. тексту.

Мова: Українська Шифр: 64(07) Авторський знак: Х76

6. Офіційний веб-портал «Законодавство України» <https://zakon.rada.gov.ua/laws>

7. Урядовий портал <https://www.kmu.gov.ua/>

8. Офіційний веб-портал Міністерства юстиції України <https://minjust.gov.ua/>

## 9. Політика освітнього компоненту

Політика всіх освітніх компонент в ОНТУ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, [Корпоративному кодексу ОНТУ](#), [Кодексу академічної доброчесності ОНТУ](#), [Положення про організацію освітнього процесу ОНТУ](#), [Положення про порядок перезарахування результатів навчання \(навчальних дисциплін\) в ОНТУ](#), [вимог ISO 9001:2015, та роботодавців](#)

Викладач

/ ПІДПИСАНО /

Костянтин РСЗНІК

Розглянуто та затверджено на засіданні кафедри процесів, обладнання та енергетичного менеджменту

Протокол від «20» лютого 2024 р. № 7

В.о. завідувача кафедри

/ ПІДПИСАНО /

Ілля СИРОТЮК

ПОГОДЖЕНО:

Гарант ОП «Готельно-ресторанна справа»

Д.т.н.,доц. каф. ГРБ

/ ПІДПИСАНО /

Тетяна ЛЕБЕДЕНКО